REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE DE L'ETIQUETAGE ALIMENTAIRE ET IMPLICATIONS EN DROIT INTERNE

- ***PREMIERE PARTIE : UNE REGLEMENTATION GENERALE DE L'ETIQUETAGE ALIMENTAIRE***
- ***DEUXIEME PARTIE : UNE REGLEMENTATION SPECIFIQUE A CERTAINS PRODUITS***
- ***TROISIEME PARTIE : IMPLICATIONS EN DROIT NATIONAL***

PREMIERE PARTIE : UNE REGLEMENTATION GENERALE DE L'ETIQUETAGE ALIMENTAIRE

LES DIRECTIVES FONDATRICES

- **Les deux Directives CEE/75/106 du 19 décembre 1974 et CEE/76/211 du 20 janvier 1976**, sur les conditions de présentation à la vente de produits pré emballés
- **La Directive CEE/84/450 du Conseil du 10 septembre 1984** relative à la protection des consommateurs contre la publicité trompeuse
- **La Directive 89/396/CEE du Conseil, du 14 juin 1989**, relative aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire
- **La Directive CEE/90/496 du Conseil du 24 Septembre 1990** relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires
- **La Directive 98/6/CE du Parlement européen et du Conseil, du 16 février 1998,** relative à la protection des consommateurs en matière d'indication des prix

PREMIERE PARTIE : UNE REGLEMENTATION GENERALE DE L'ETIQUETAGE ALIMENTAIRE

LE TEXTE DE RÉFÉRENCE

la Directive CE/2000/13 du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000, modifiée depuis par la **Directive 2001/101/CE**, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard

- ***MENTIONS OBLIGATOIRES POUR TOUTE DENRÉE ALIMENTAIRE***
- ***MENTIONS OBLIGATOIRES POUR LES DENRÉES TRÈS PÉRISSABLES***

MENTIONS OBLIGATOIRES POUR TOUTE DENRÉE ALIMENTAIRE

- ***La dénomination de vente***
- ***La liste des ingrédients:*** dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale
- ***La quantité nette***
- ***La date de durabilité minimale:*** jour, mois et année

DENRÉES TRÈS PÉRISSABLES

- la date limite de consommation
- les conditions particulières de conservation et d'utilisation
- le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté
- le lieu d'origine ou de provenance, selon le cas
- le mode d'emploi, si nécessaire
- le volume d’alcool

DEUXIEME PARTIE : UNE REGLEMENTATION SPECIFIQUE A CERTAINS PRODUITS

LES DIRECTIVES VERTICALES

- Directives d'harmonisation créées dans les années 70
- Remaniées pour s'aligner avec la directive CE/2000/13

LES RÈGLEMENTS COMMUNAUTAIRES

- LES PRODUITS BIOLOGIQUES
- LES OGM
- LA VIANDE BOVINE

LES RÈGLEMENTS COMMUNAUTAIRES
LES PRODUITS BIOLOGIQUES

CADRE JURIDIQUE

- **Le Règlement (CEE) n° 2092/91 du Conseil, du 24 juin 1991**, concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires

- **Le Règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil, du 28 juin 2007,** relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le Règlement **(CEE) n° 2092/91 et entrant en application au 1er janvier 2009**

LES RÈGLEMENTS COMMUNAUTAIRES
LES OGM

- **Le Règlement (CE) n° 1139/98 du Conseil, du 26 mai 1998**, concernant la mention obligatoire, dans l'étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d'organismes génétiquement modifiés, d'informations autres que celles prévues par la directive **79/112/CEE**

- **Le Règlement (CE) n° 49/2000 de la Commission, du 10 janvier 2000.**Modifiant le règlement (CE) no 1139/98 du Conseil concernant la mention obligatoire, dans l'étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d'organismes génétiquement modifiés, il fixe un seuil de présence accidentelle d'ADN ou de protéines résultant d'une modification génétique dans les denrées alimentaires

- **Le Règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil, du 22 septembre 2003**, concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés

- **Le Règlement (CE) n°65/2004 de la Commission, du 14 janvier 2004**, instaurant un système pour l'élaboration et l'attribution d'identificateurs uniques pour les organismes génétiquement modifiés

LES RÈGLEMENTS COMMUNAUTAIRES
LA VIANDE BOVINE

- **Le Règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil, du 17 juillet 2000,** établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine

- Le **Règlement (CE) n° 1825/2000 de la Commission, du 25 août 2000**, vient préciser le règlement (CE) n°1760/2000 en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine

Le Règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil, du 17 juillet 2000

Identification:

- Un double marque auriculaire pour l'identification individuelle des bovins
- La création de bases de données informatisées enregistrant l'identité du bovin
- Un passeport individuel pour les animaux
- Des registres individuels pour chaque exploitation

De manière générale, l'étiquetage porte obligatoirement les mentions suivantes :

- le numéro ou code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal
- le "lieu d'abattage" (pays d'abattage et numéro d'agrément de l'abattoir)
- le "lieu de découpage" (pays de découpage et numéro d'agrément de l'atelier de découpage)
- le pays de naissance
- le pays d'engraissement/élevage
- le pays d'abattage des animaux

De manière spécifique l'étiquetage de la viande hachée doit mentionner :

- le numéro ou code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal - ou le groupe d'animaux- dont la viande est issue
- la mention « élaboré » (suivie du nom du pays d'élaboration)
- le pays d'abattage

Le **Règlement (CE) n° 1825/2000 de la Commission, du 25 août 2000**

Précisions sur le système d'étiquetage obligatoire, et plus particulièrement sur :

- l'indication des mentions obligatoires lorsqu'elles sont indisponibles
- la simplification de l'indication de l'origine des bovins
- la définition de "taille de groupe"
- la définition de "viande hachée" et les informations supplémentaires à faire figurer pour cette viande

Pour ce qui est du système d'étiquetage facultatif :

- agrément tacite du cahier des charges si silence pendant plus de 2 mois
- procédure d'agrément accélérée (14 jours) pour les morceaux de viande bovine de premier choix en conditionnements individuels
- pouvoirs de contrôles des experts
- cas des viandes importées

2° Codes:

-01= lieu de naissance

-01= lieu élevage

-01= lieu abattage

-01= lieu conditionnement

-1= identifiant étiquette

-308= jour/quantième

5° taux de matières grasses maximum

1° Origine

3° heure d'étiquetage/heure de fabrication

4° Estampille sanitaire du lieu d'élaboration

TROISIEME PARTIE : IMPLICATIONS EN DROIT NATIONAL

- article L111-1 code de consommation : tout professionnel vendeur de bien ou prestataire de service, doit mettre le consommateur en mesure de connaître les caractéristiques essentielles du bien ou du service
- article L .121-1, interdiction de la publicité fausse ou de nature à induire en erreur
- article L.213-1, interdiction des tromperies ou tentatives de tromperies
- article L.217-1 interdiction de l'altération des noms
- article L.217-2 interdiction de la suppression frauduleuse des noms, signatures, numéros de série…
- article L 214-1 principe d' une réglementation spécifique quant aux modes de présentation et inscriptions de toute nature sur les marchandises (Dans le domaine des denrées alimentaires
- Décret du 7 décembre 1984 modifié en 1998 et codifié aux articles R 112-1 à R 112-33, qui fixe les règles de présentation

TROISIEME PARTIE : IMPLICATIONS EN DROIT NATIONAL

une marchandise commercialisée en France doit comporter les éléments suivants :

- Marque commerciale ou dénomination de fantaisie
- Dénomination de vente, qui renseigne sur la nature exacte de la denrée
- La composition, la liste des ingrédients incorporés au moment de la fabrication, par ordre d'importance décroissante
- La date de durabilité: DLUO/DLC
- Le nom et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur, vendeur établi dans l'Union européenne)
- L'identification de l'emballeur. sigle EMB suivi d'un code ou d'une adresse
- La quantité nette exprimée en unités de mesures légales
- Le numéro du lot de fabrication (parfois précédé de la lettre "L")
- L'origine, si son omission crée une confusion sur la véritable provenance du produit
- Le mode d'emploi

Mode d'emploi/conseils d'utilisation

Composition du produit

- Une déclaration complète des ingrédients et des allergènes.
- Le tableau précis des valeurs nutritionnelles.

Traçabilité

-Appellation du produit
-N° de lot / date limite d'utilisation
-Le contact

(liste des ingrédients)

ingrédients : concentré de tomates, semoule de blé dur, viande de boeuf, huile végétale, tomates pelées, oeuf, carottes, emmental, lait écrémé en poudre, farine de blé, amidon, parmesan, sel, sucre. Exhausteur de goût : glutamate de sodium. Basilic, vin blanc concentré, épice. Colorant : extrait de paprika, E161b. Extrait d'épices et d'aromates, extrait d'ail.

(dénomination de vente)

Lasagnes à la bolognaise

(DLUO)

à consommer de préférence avant fin : 05 2000

(quantité nette) **Poids net : 500 g**

(mode d'emploi)

Préchauffer le four thermostat 7 environ 15 min
Retirer le couvercle et placer la barquette sur la grille du four à mi-hauteur.
Faire cuire pendant 45 minutes.

(coordonnées de la société responsable)

Les bonnes pâtes
10 rue de Parme 75001 PARIS

(origine, lieu de fabrication)

Fabriqué en France

(code emballeur) **emb 75XXX**